

宜阳县 2025 年农村义务教育学生营养 改善计划项目合同（三标包）

甲方（盖章）：宜阳县教育体育局

乙方（盖章）：洛阳策祥商贸有限公司

宜阳县教育体育局（甲方）在宜阳县 2025 年农村义务教育学生营养改善计划项目公开招标中，确定 洛阳策祥商贸有限公司（乙方）为 三标段 中标人（宜阳县 2025 年农村义务教育学生营养改善计划项目-白杨镇、赵保镇、实验初级中学）。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规以及本项目招标文件的规定，经平等协商达成合同如下：

一、合同价格

1、合同总价：午餐 5 元/人/天，包 3：学生人数：7154 人，1 年（双休日及节假日除外，约 200 天，具体天数以实际供货天数为准）。

（最终以单价×实际发生人数×供货天数结算合同价款）

2、本项目食材配送标准为：午餐 5 元/人/天。以每天中午学生实际就餐人数为准据实结算，以上价格为完税后价格。

3、食材选定原则：所有配送食材品牌规格均由乙方提供，由甲方学校选定，乙方为保证食材的新鲜度，采购的食品原（辅）材料，鼓励在宜阳县境内优先采购。本地确实无法采购的品类，征得甲方同意后可以自行采购。乙方应在价格标准内确保营养均衡。



4、价格条款

按照宜阳县2025年农村义务教育学生营养改善计划项目第3标段中标优惠率为7.7%，乙方每日配送食材的价格不高于洛阳市发展和改革委员会（<http://fgw.ly.gov.cn/Index.shtml>）公示的价格菜篮子“洛阳市副食品农贸市场价格监测表”中同品种、同品质的本期均价（每两周参考一次，每次以首周之前最近一次公示的本期均价为准）优惠7.7%后的价格；监测表上没有的食材品种，食材单价由甲方每两周组织一次询价确定，乙方配送食材的价格不高于宜阳县当地市场询价均价优惠7.7%后的价格。

未列入价格表的特殊品种的价格，由双方协商确定并执行。

5、付款方式

坚持先决算审计、后支付货款的付款原则，决算审计以季度为单位进行，甲方以当地政府审计部门提供备案的具备相应资质的第三方审计企业组建备选企业资源库，乙方从备选企业资源库内抽选第三方审计企业并签订委托审计协议，每季度食材配送结束后由该受委托审计企业对乙方本季度待结食材款项进行决算审计，决算审计费用由乙方支付，决算审计结果作为甲方向乙方支付货款的最终依据。

乙方需经甲方学校在实际供应食材、数量、人数、天数、金额清单上签字盖章，并附带决算审计结果汇总上报主管单位审核，经主管单位领导签字盖章后，由财政支付货款。乙方应准确汇总并提交配送详单及票据，并填写资金拨付审批表。



若政府审计部门对本项目开展审计监督,则以政府审计结果作为双方最终结算依据,乙方有义务配合审计并积极退回多收取的价款。

二、交货方式

1、实行固定单价的午餐食材标准:5元/人/天,以每天中午学生实际就餐人数为准据实结算,以上价格为完税后价格。

根据不同季节,以时令新鲜蔬菜为主,由乙方提供全年不少于60个菜品(含回民餐)的营养均衡的带量带价食谱,保证每餐不低于二菜一汤一主食(一荤、一素、一主食、一汤)。以中心校或局直学校为单位提前选定每周的食谱,乙方根据学校选定的食谱对所需的各类食材进行采购,并定时、定量精准配送。大米、食用油、面粉、干调类等根据学校用量实行周配送,生鲜类每天配送。

2、乙方配送的生鲜类(蔬菜、肉、鸡蛋、水果等)原料,必须从源头种养殖--采购--运输--储存--配送都有安全控制措施,送到学校的肉、蔬菜等生鲜类为安全卫生的原材料,学校在接收后经过清洗、加工后可直接烹饪。确保食品原材料质量安全无害,符合《食品安全法》等相关法律、法规的规定,达到国家相关要求。

3、乙方必须具有食品安全检测检验能力,具有自己的监测化验室及专业检测人员,所供食品必须留样且提供每批次的安



全检测报告。

4、所有购买有证产品（生产许可证）均应同时提供：营业执照、生产许可证、当批次产品检验报告（应包含食品安全指标）。

5、乙方负责食材的运输、质量检测、搬运等工作，产生的费用由乙方负责。

三、服务周期：

1、乙方自 2025 年 3 月 10 日开始供货，2026 年 2 月 6 日截止；配送服务周期为：壹 年。

日常考核：在服务过程中出现质量问题被甲方一学期下达二次书面整改通知书且未整改到位的，甲方有权终止合同并不退还履约保证金。因食品安全等问题，被市场监管部门上报至县纪委监委的，每出现一次，按中标优惠率提高一个百分点进行结算；若出现食品安全事故的，乙方无条件退出，并追究相应的责任。

期度考核：甲方每学期对乙方进行两次评议，合格率低于 60% 的，无条件终止合同，优秀率高于 80% 的，视为考核合格。

年度考核：甲方每年度汇总每期的 2 次考核情况，考核不合格视为乙方违约，甲方有权终止合同；乙方因违约、考核不合格及其它违反合同事项被清退，或因自身原因无法继续履行合同的，其负责配送的区域，由甲方选择本项目其他标段的中标供应商继续履行合同，不再重新招标。

乙方在合同履行期内应保证食材保质保量供应，不得出现断供情



形，否则甲方有权取消其中标资格。

四、技术规格及食品规格

所有配送食材品牌规格均由乙方提供，由甲方学校选定，乙方为保证食材的新鲜度，采购的食品原（辅）材料，鼓励在宜阳县境内优先采购。

食品具体要求：

序号	名称	技术规格要求
1	米	<ol style="list-style-type: none">1、米粒饱满，颜色正常，手感良好，无生霉，无其他杂质、碎米等情况。提供当批次质检报告，袋内有合格证、生产日期等，符合现行有效国家标准；2、新鲜安全，在保质期以内；3、所使用大米品牌通过 ISO 9001 质量管理体系认证；4、通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证；5、规格：25kg/袋。等级：一级。6、包装袋上标有食品名称、配料表、净含量和规格、生产者名称、生产者地址、生产者联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、执行标准、食品产地、质量等级。
2	面	<ol style="list-style-type: none">1、面：包含面粉、面条等；应颜色、气味正常。提供当批次质检报告，袋内有合格证、生产日期等，符合现行有效产品标准；2、在保质期以内；3、规格：25kg/袋；等级：一级。4、包装袋上标有食品名称、配料表、净含量和规格、生产者名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食



		<p>品生产许可证编号、执行标准、食品产地、质量等级；</p> <p>5、所使用小麦粉品牌通过 ISO 9001 质量管理体系认证；通过 ISO14001 环境质量管理体系认证；</p> <p>6、通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。</p>
3	肉类	<p>1、猪肉</p> <p>(1) 国内品牌新鲜肉或冷鲜肉，有检验检疫合格证明，在保质期以内；</p> <p>(2) 所使用猪肉的屠宰厂家通过 ISO 9001 质量管理体系认证；</p> <p>(3) 通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证；</p> <p>(4) 通过 ISO14001 环境质量管理体系认证；</p> <p>2、鸡肉、牛羊肉</p> <p>(1) 国内品牌新鲜肉或冷鲜肉，有检验检疫合格证明，在保质期以内；</p> <p>(2) 所使用品牌通过 ISO 9001 质量管理体系认证；</p> <p>(3) 通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。</p> <p>3、其他肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片色泽明显。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志。</p> <p>4、每天所提供物品留样保存，样本保留期为产品保质期后。</p>
4	蔬菜和水果	<p>1、所提供的物品必须符合现行有效国家标准，保证无异味、无霉烂变质。</p> <p>2、水果、蔬菜及其他类瓜果必须是优质货品，不得含有残留</p>



	<p>农药或污染物，供货方必须保证所供应的果蔬符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供果蔬问题引起的一切事故后果。各种果蔬都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。</p> <p>3、水果应大小均匀、色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，不带泥土。</p> <p>4、叶菜类应肉质鲜嫩、形态好、色泽正常，茎基部削平，无黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔，无畸形、异味，结球叶菜疤结球适度，花椰菜类应新鲜洁白，不带叶麸、无畸形花。</p> <p>5、茄果类等应果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。</p> <p>6、瓜果类等形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、不带泥土。</p> <p>7、根菜类等品种皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩、新鲜，无断裂，无腐烂、裂痕、糠心、异味、不带泥土、茎叶和须根。</p> <p>8、薯芋类应色泽一致、不带泥土、茎叶和须根，不干瘪、无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。</p> <p>9、葱蒜类应不带老叶、枯叶，不带泥土，无腐烂、异味。</p> <p>10、豆类应形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、嫩、均匀，豆粒饱满，无发芽，不带泥土。</p> <p>11、食用菌类应新鲜，无杂质，无腐烂、畸形、异味。</p> <p>12、每天所提供物品留样保存，样本保留期为产品保质期后。</p>
--	---



5	鸡蛋	<p>1、所提供的物品必须符合现行有效国家标准，保证无异味、无霉烂变质。</p> <p>2、符合 GB2748《鲜蛋卫生标准》、GB2762《食品中污染物限量标准》满足相关微生物限量，达到农业部无公害食品标准。</p> <p>3、蛋类应蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。</p> <p>4、每天所提供物品留样保存，样本保留期为产品保质期后。</p>
6	食用油	<p>1、符合 GB/T1536-2021 菜籽油、GB/T1535 - 2017 大豆油、GB/T 1534-2017 花生油、GB/T 10464-2017 葵花籽油标准要求，且在保质期以内；油类质量标准在服务期内与国家最新标准有冲突时，执行现行有效国家标准。</p> <p>2、质量要求：霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1(5ug/kg -20ug/kg)、脱氧雷腐镰刀菌烯醇(≤ 1000 ug/kg)、玉米赤霉烯酮(≤ 60ug/kg)；重金属污染物：铅≤ 0.2mg/kg、镉(0.1 mg/kg-0.2 mg/kg)、汞(0.02 mg/kg)、无机砷(0.1 mg/kg-0.2 mg/kg)；农药：对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。</p> <p>3、对照采购方要求检查所送物资品牌，规格是否符合要求，对有包装的食品检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718)要求,包括食品名称，配料表净含量规格，生产者(或)经销者的名称，地址和联系方式，生产日期和保质期，贮存条件，食品生产许可证编号，产品标准代号等内容。</p> <p>4、通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、</p>



		<p>味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度) 是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。</p> <p>5、提供的食用油不得为散装油，且食用油为非转基因油。</p>
7	学生奶	<p>1、学生奶原料奶产品在符合国家食品安全标准的基础上，超高温灭菌乳纯牛奶实施《学生饮用奶纯牛奶》(T/DAC004-2017)标准，灭菌调制乳实施《学生饮用奶灭菌调制乳》(T/DAC005-2017)标准。</p> <p>2、产品规格及型号：盒装奶，净含量：$\geq 200\text{ml}/\text{盒}$；</p> <p>3、产品保质期：常温下不低于六个月；</p> <p>4、学生饮用奶纯牛奶产品营养成分：脂肪(g/100g)≥ 3.6、蛋白质(g/100g)≥ 3.0；学生饮用奶灭菌调制乳产品营养成分：脂肪(g/100g)≥ 2.9、蛋白质(g/100g)≥ 2.4；</p> <p>5、产品包装：在包装盒上印制统一标志，并注明“学生奶”“不准在市场销售”等字样；提供不少于3种口味产品类型。</p> <p>6、每天所提供物品留样保存，样本保留期为产品保质期后。</p>
8	豆制品、干货、调味品	<p>1、所提供的物品必须符合现行有效国家标准，且在保质期内，保证无异味、无霉烂变质。如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。</p> <p>2、所提供的物品指标要符合国家强制性标准要求，食品类产品，报价方必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量等相关参数，且包装箱上必须贴有SC标志。</p> <p>3、对货物的品质要求，必须符合现行有效国家食品部门的有关标准和规格要求。</p> <p>4、货物必须符合卫生要求，不得有腐烂、变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体</p>



健康有害的物质。

5、货物应有正规生产厂家合格证书、提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。

6、散装类货物应提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。

7、供货方所提供的物品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

8、所提供的物品不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即终止合同，并由供货方承担全部责任。

9、新鲜、保证当天生产货品。干净、无灰尘、异味。外形完整、美观、无破损。鲜豆腐饱满、结实、颜色正常。

10、调料副食品包含：食用盐、味精，鸡精、十三香、麻椒、花椒及副食品等。

色泽:色泽正常;

滋气味:具有该品种固有的香味,滋味无异味;

性状:油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，保持干燥、不生潮、不生霉、不成团、混合均匀；不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味，如失去本品种原有的滋味即为异常，

包装质量:封口平整,无破包、夹包、漏包，无污染。



食品质量要求

1、蔬菜类和水果类

项目	指标
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	挂果类≤600，叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4
国家规定其他必检项目必须符合国家标准	

2、畜肉、禽肉类

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
畜肉类	《食品生产许可	交货时提交所供应畜肉类和肉制品生产



禽肉类	证》	厂家的肉制品《食品生产许可证》
	《出入境动物产品 检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区 销售检查
	《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检 验合格证明，随车同行。
	《动物产品防疫合格 证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具 （半年内有效）
	《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检 验合格证明，随车同行。

3、蛋类、食用油

(1) 符合 GB2748《鲜蛋卫生标准》、GB2762《食品中污染物限量标准》满足相关微生物限量，达到农业部无公害食品标准。

(2) 油类执行标准

符合 GB/T1536-2021 菜籽油、GB/T1535 - 2017 大豆油、GB/T 1534-2017 花生油、GB/T 10464-2017 葵花籽油标准要求，且在保质期以内；油类质量标准在服务期内与国家最新标准有冲突时，执行现行有效国家标准。



(3) 油类质量要求

霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1(5ug/kg-20ug/kg)、脱氧雷腐镰刀菌烯醇(≤ 1000 ug/kg)、玉米赤霉烯酮(≤ 60 ug/kg)；重金属污染物：铅 ≤ 0.2 mg/kg、镉(0.1 mg/kg-0.2 mg/kg)、汞(0.02mg/kg)、无机砷(0.1 mg/kg-0.2 mg/kg)；农药：对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。

(4) 对照采购方要求检查所送物资品牌，规格是否符合要求，对有包装的食品检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718)要求,包括食品名称，配料表净含量规格，生产者(或)经销商的名称，地址和联系方式，生产日期和保质期，贮存条件，食品生产许可证编号，产品标准代号等内容。

(5) 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

(6) 提供的食用油不得为散装油，且食用油为非转基因油。

4、米面、奶类

(1) 米

米粒饱满，颜色正常，手感良好，无生霉，无其他杂质、



碎米等情况。提供当批次质检报告，袋内有合格证、生产日期等，符合现行有效国家标准。

(2) 面：包含面粉、面条等；应颜色、气味正常。提供当批次质检报告，袋内有合格证、生产日期等，符合现行有效国家标准。

(3) 学生奶应采用无菌、真空盒装、净含量： $\geq 200\text{ml}/\text{盒}$ ；产品保质期：常温下不低于六个月；选用优质奶源，学生饮用奶纯牛奶产品营养成分：脂肪（ $\text{g}/100\text{g}$ ） ≥ 3.6 、蛋白质（ $\text{g}/100\text{g}$ ） ≥ 3.0 ；学生饮用奶灭菌调制乳产品营养成分：脂肪（ $\text{g}/100\text{g}$ ） ≥ 2.9 、蛋白质（ $\text{g}/100\text{g}$ ） ≥ 2.4 ；奶品质量、生产工艺、包装应符合现行有效国家标准。应提供质量保证，对破漏、坏包等应于当天无条件更换，学生奶原料奶产品在符合国家食品安全标准的基础上，超高温灭菌乳纯牛奶实施《学生饮用奶纯牛奶》（T/DAC004-2017）标准，灭菌调制乳实施《学生饮用奶灭菌调制乳》（T/DAC005-2017）标准。

5、豆制品、干货、调味品

(1) 调味品及干货品质要求

1) 调味料品质要求：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。

2) 南北货品质要求：干爽、不霉烂；整齐、均匀、完整；



无虫蛀、无杂质、保持应的色泽；

3)产品保质期：提供的货品距临保应至少 6 个月以上。

4)提供的相关调味品、南北货应遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。

5)供货方必须按采购方的要求进行配货供应，不得擅自更改物料的品名、等级、规格、数量等，积极配合满足采购方的需求。

(2) 对照采购方要求检查所送物资品牌，规格是否符合要求，对有包装的食品检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718)要求,包括食品名称，配料表净含量规格，生产者(或)经销者的名称，地址和联系方式，生产日期和保质期，贮存条件，食品生产许可证编号，产品标准代号等内容。

(3) 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

五、配送



1、乙方自合同签订之日起 15 天内必须在当地租赁或建成能满足食材配送标准要求的配送中心（配送中心由乙方负责出资筹建）。乙方配送中心应含有停车区、办公区、仓储区、冷藏库等场所和能满足配送标准要求与配送需求量的运输车辆，并对运输车辆进行全程监控及对运输车辆安全责任事故负责。乙方配送中心仓库必须达到食品安全存放要求，要加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。厂房的进出口区域、分装区、食品加工区域、食品储存区域等功能区必须安装监控设备，配备封闭式食品专用运输车辆，冷藏运输车辆及专用食品材料配送车辆必须保证需求，并安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备，视频要能保存 30 天以上。乙方投标时所附车辆与后期配送车辆相一致，如需更换须征得甲方同意后，提交相应车辆资料，由甲方备案。

2、食材运输由乙方负责，不得外包。必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

3、整个运输过程中应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环



境中。

4、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输过程中处于合适的温度范围。

5、食材达到目的地时外包装必须完整、箱干爽，无任何拆封、破损现象。

6、送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理、避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确实确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中，应保证冷藏食品脱离冷藏环境时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷冻时间不得超过 30 分钟。

7、不允许乙方对合同内容进行分包或转包，所有食材必须从乙方配送中心统一分装配送，若出现分包或转包，甲方有权终止合同。

六、供餐退出机制

凡出现下列情况之一者，停止供餐资格：

1、违反食品安全法律法规，被市场监管部门吊销或注销餐饮服务许可证或食品经营许可证的；违反相关法律法规，被登记机关吊销营业执照的。



2、发生食品安全事故的，包括已供餐或已纳入营养改善计划推荐名单但未实施供餐的供餐企业。

3、市场监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品、使用非食用物质及滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题，经整改仍达不到要求的。

4、出现降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同（协议）行为的。

5、供餐期间存在克扣、减量、延时、拒绝供餐或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的。

6、在学校膳食委员会组织的测评中，两次不合格的。

7、每学期对供应产品的样品送检验部门抽检不少于一次，抽检费用由乙方承担，样品抽检两次不合格的。

8、被停止供餐的标段，甲方有权在其他标段中择优选取投标人。

七、双方的责任和义务

1、乙方所供米面油须取得有关生产许可证、营业执照、商标注册证等各类证件，同时要提供该批次米面油的检验报告单，并承诺向甲方供应的米面油不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害，符合国家食品卫生有关规定。送达各项目学校储藏



室的冷鲜肉每批次必须有动物检疫合格证、肉品质量合格证，蔬菜水果等必须通过设备检测农药残留情况，符合食用要求，否则，由此产生的一切经济损失由乙方负责承担，并负相应的法律责任。定期与第三方检验部门做比对，或者由甲方不定期抽检送第三方检测。

2、乙方配送的食材必须是定量包装，要求称量必须与包装袋上标明的重量一致，甲方验收时抽样5%过秤，如发现不足秤的（偏差3‰视为正常误差），则当批食材按抽样平均重量计算，如累计出现三次不足秤的，按该批食材不足额的2倍扣除。

3、甲方未能及时验货或储存期间造成食品质量发生问题时，由甲方原因造成的，责任由甲方承担。

4、乙方供货期间所供的营养午餐食品不满足投标文件要求或私自更换投标产品的，甲方有权拒绝接收，由此延误学生食用的，甲方有权终止合同且一切责任由乙方承担，且保留追责权利，并另行安排新的生产及配送商供货。

5、乙方需保证所供食材合格率达到100%，配送过程中若出现包装破损或者感官鉴别不符合安全标准的，甲方拒绝接收。若发现出现质量问题如霉变、生虫、变味、重量不足等情况的，按2000元/次的标准，从合同款项中进行扣除，两次以上的乙



方无条件退出供应，甲方有权终止乙方合同，不支付该批次的货款，给甲方造成损失的，乙方还应赔偿甲方的损失。

6、乙方应严格按照要求配送与价格相匹配的食材，品相佳，大小合适，禁止以次充好，若食材因质量问题被学校拒收，新配食材务必在一小时内调配到位；影响学校供餐的每次罚款2000元，从合同款项中进行扣除。若未配送到位，扣除当天配送食材金额的2倍。

7、在学生食用过程中，若发生一般性事故，乙方应及时到场，并及时处理，若不及时处理，一切后果均由乙方全部承担；若发生质量事故，且由于质量问题引起学生腹泻、呕吐，甚至中毒的，所有费用全部由乙方承担，甲方有权终止乙方合同，且不支付该批次货款，给甲方造成损失的，乙方还应赔偿甲方的损失，并列入营养改善计划供应黑名单，情节严重的移交司法部门处理。

8、乙方应遵守甲方的各项管理规定，定期参加例会和培训等，乙方不得无故缺席，否则将按1000元/次的标准进行处罚，从合同款项中进行扣除。

9、供货期间，乙方不得私自将项目转包或分包给第三方，否则甲方有权终止合同，没收其履约保证金并保留追责的权利。

10、供货期间，乙方应提供操作可行的应急预案，乙方保



证出现意外情况时派人及时处理，甲方有权从乙方应得合同款项中进行扣除，并支付相关费用。

11、供货期间，在营养改善计划成员单位检查中发现两次以上存在质量问题影响学生就餐或不接受县营养改善计划办公室监督管理的，甲方有权终止合同并向乙方追偿损失。

12、履行合同期间，乙方因保障供应而发生的车辆事故、人身伤亡、涉事纠纷等安全事件，均与甲方无关，一切由乙方承担。

13、任何一方由于不可抗力原因无法履行合同时，应在不可抗力事件结束后1天内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失；在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并视情况免于承担部分或全部的违约责任。

八、乙方应主动接受相关部门的监督检验，费用由乙方支付。

九、本合同如发生异议，甲乙双方协商解决，协商不成时，可向宜阳县人民法院起诉，走法律程序解决。

十、本合同自签字之日起生效，甲乙双方均不得随意变更或解除合同。

十一、本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，作出补充约定，补充约定与本合同具有同等法律效力。



十二、本合同一式捌份，甲方伍份、乙方叁份，具有同等法律效力。



甲方(盖章):



乙方(盖章):

法人代表(签字或盖章):



法人代表(签字或盖章):



委托人(签字或盖章):

委托人(签字或盖章):

地址: 宜阳县李贺大道

地址: 河南省洛阳市瀍河区通河
农贸城三排3号

固话:

电话: 15670377727

机构代码:

机构代码: 91410305MA45BCRK76

开户名称:

开户名称: 洛阳策祥商贸有限公司

开户行:

开户行: 中国民生银行股份有限公司
洛阳新区支行

银行账号:

银行账号: 156111425

2015年3月10日

2015年3月10日

